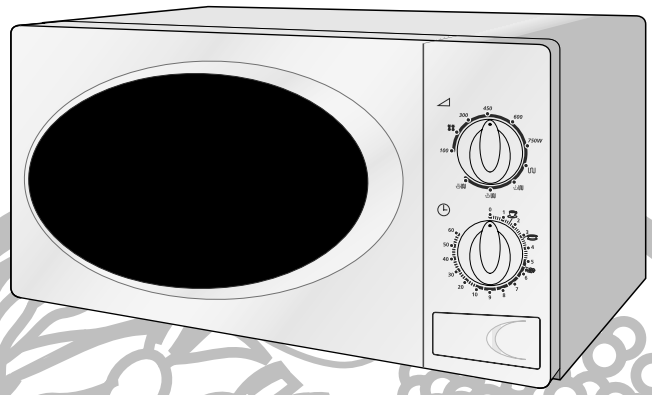
SAMSUNG

فرن ميكروويف

إرشادات للمالك ودليل الطهي

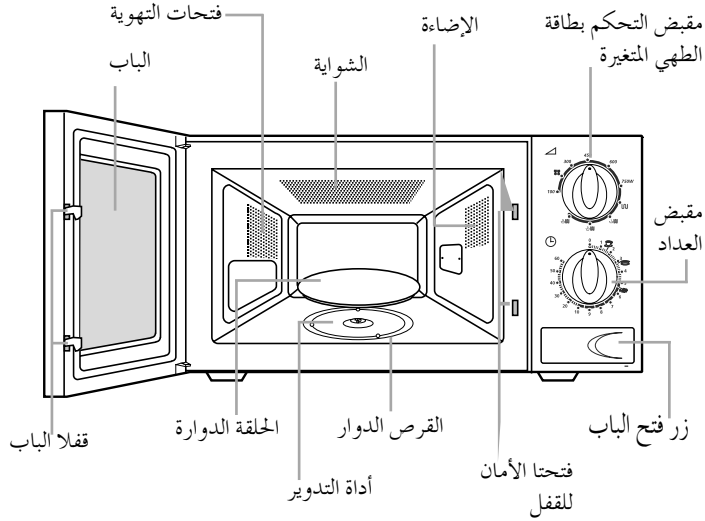
G2711N

الفرن ٢
الأدوات الإضافية ٢
لوحة التحكم ٢
استخدام كتيب الإرشادات ٣
احتياطات الأمان ٣
تركيب فرن الميكروويف ٤
ماذا تفعل في حالة الشك بوجود مشكلة أو كان لديك مشكلة ٥
الطهي/ التسخين ٥
مستويات الطاقة ٥
إيقاف الطهي ٦
ضبط وقت الطهي ٦
فك تجميد الطعام يدوياً ٦
استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي ٦
إعدادات التسخين الفوري/ الطهي ٦
اختيار الأدوات الإضافية ٧
الشواء ٧
الجمع في الاستخدام ٧
دليل أدوات الطهي ٨
دليل الطهي ٩
تنظيف فرن الميكروويف ١٦
المواصفات الفنية ١٦



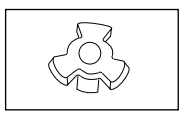
Code No. : DE68-02278Q

الفرن

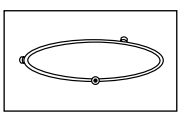


الأدوات الإضافية

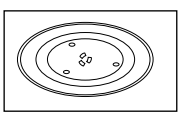
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



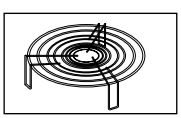
١. **أداة التدوير**، تم وضعها بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض تقوم أداة التدوير بتدوير الحلقة الدوارة.



٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض يتم وضع القرص الدوار على الحلقة الدوارة.



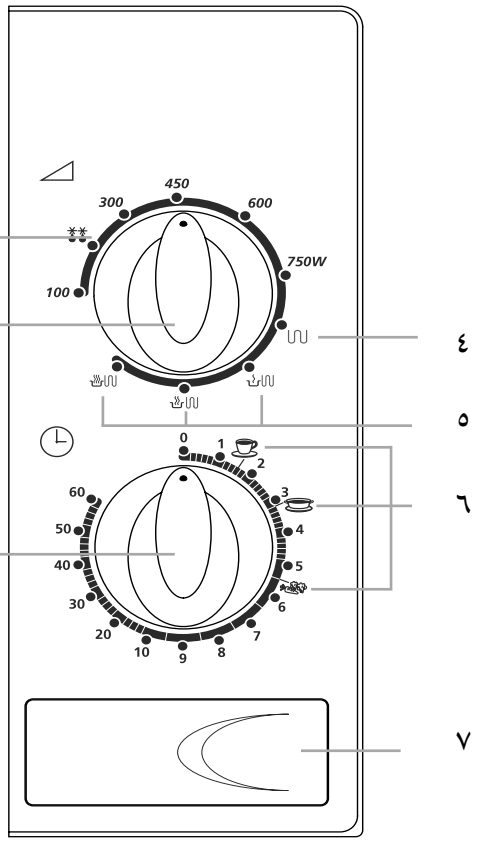
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

لوحة التحكم



١. فك التجميد
٢. مقبض التحكم بطاقة الطهي
٣. مقبض العداد
٤. الشواية
٥. الجمع في الاستخدام
٦. التسخين الفوري
٧. زر فتح الباب

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت حديثاً بشراء فرن الميكروويف *SAMSUNGS* تتضمن إرشادات المالك العديد من المعلومات المفيدة عن الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- **احتياطات الأمان**
- **أدوات إضافية وأدوات طهي مناسبة**
- **تلميحات طهي مفيدة**

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وللوحة التحكم، بحيث يمكنك العثور على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.

☜	✉	✻
هام	**ملاحظة**	**تحذير**

احتياطات لتجنب احتمال التعرض لطاقة ميكروويف زائدة

قد ينتج عن الفشل في الالتزام باحتياطات الأمان التالية التعرض لطاقة ميكروويف ضارة.

(ا) لا يجب أن تقوم تحت أي حال من الأحوال بتشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب)لا تضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح إحكام الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني خدمة الميكروويف المؤهل والمدرب بواسطة الشركة المصنعة.
ومن الأشياء البالغة الأهمية إغلاق الباب بإحكام وعدم وجود تلف في:
(١) الباب، وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) كبل الطاقة

(د) لا يجب أن يتم ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني خدمة ميكروويف المؤهل بشكل مناسب والمدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات الأمان

AR

إرشادات أمان هامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات الأمان التالية.

١. **عدم** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- أواني معدنية
- أدوات مائدة ذات زخارف ذهبية أو فضية
- الماسك المعدني، والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث قوس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **عدم** تسخين:
- الزجاجات والمرطبانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام مثال المرطبانات الخاصة بطعام الأطفال
- الطعام الذي يعلوه غلاف محكم.
مثال البيض، البندق بقشره، الطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث كسر في القشرة الخارجية الخاصة بهم.
تلميح: قم بإزالة الأغلفة والأسطح المثقبة والأكياس وما إلى ذلك

٣. **عدم** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
السبب: قد تتلف جدران الفرن.
تلميح: اترك كوب من الماء دوماً في الفرن.
سوف يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيل الميكروويف عن طريق الخطأ وهو فارغ.

٤. **عدم** وضع غطاء من القماش أو الورق على فتحات التهوية الموجودة الخلف.
السبب: قد يحترق القماش أو الورق في عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. **استخدم دوماً** قفازات عند إحضار طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **عدم** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة فتحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، على الرغم من عدم ملاحظتك لذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال بالسطح الداخلي للفرن. ودع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر حدوث حريق في تجويف الفرن:
- لا تقم بتخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- لا تقم باستخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مزود الطاقة

٨. كن حريصاً جداً عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.
- اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إغلاق الفرن بحيث يمكن أن يتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وقم بالتقليب دوماً بعد التسخين.
- كن حذراً عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تحرق نفسك إذا كان الإناء ساخن جداً.

احتياطات الأمان (تابع)

- مخاطر الغليان حتى درجة الفوران المؤجل.
- لمنع الغليان وإمكانية الاحتراق، يجب أن تضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليب المشروب قبل وأثناء وبعد التسخين.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن تأخير الغليان، مما يعني إمكانية بدء الغليان لدرجة الفوران بعد إخراج الآنية من الفرن. مما قد يتسبب في أن تحرق نفسك.

- في حالة حدوث حرق، اتبع إرشادات الإسعاف الأولية التالية:
  * قم بغمر مكان الحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة.
  * لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الإناء حتى أعلاه اختر إناء يكون قطره الأعلى أوسع من قطره الأسفل لتجنب فوران السائل. قد يحدث أيضاً كسر في جدار الزجاجات ذات العنق الضيق إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- **لا تقم أبداً** بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد يحدث كسر في جدارها إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

٩. كن حذر من إتلاف كبل الطاقة.
- لا تغمر كبل الطاقة أو مقبس الكهرباء بالماء واحتفظ بكبل الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان كبل الطاقة الخاص به أو مقبس الكهرباء تالف

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يسبب الهواء أو البخار الساخن إحداث حرق.

١١. احتفظ بالتجويف الداخلي للفرن نظيف.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الأكل أو الزيوت المنثورة اللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "نقرة" أثناء التشغيل (خاصة عند قيام الفرن بفك التجميد).

السبب: يكون هذا الصوت طبيعي عند تغيير إخراج الطاقة الكهربائية.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شئ بداخله، يتم قطع الطاقة تلقائياً حفاظاً على الأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.

إرشادات أمان هامة.

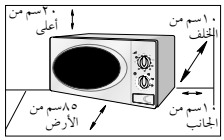
أثناء الطهي، يجب أن تلاحظ الفرن من وقت لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

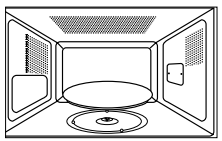
لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف أثناء استخدامه بدون مراقبة. كذلك لا يجب الاحتفاظ بالأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستوي وصلب بشكل كافي ليتحمل وزن الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه وأن يكون على بعد مسافة ٨٥ سنتيمتر (٣٣ بوصة) عن الأرضية.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد من تدوير القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يمكن توصيله بالمقبس الكهربائي.

* لا تقم **أبداً** بسد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك تسخين الفرن بشكل زائد وإغلاقه تلقائياً ويظل غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالشكل الكافي.
* لأمانك الشخصي، قم بتوصيل الكبل في مقبس أرضي يتكون من ثلاث سنون، ٢٣٠ فولت، ٥٠ ميغا هرتز، ذو تيار متردد. وإذا كان كبل الطاقة لهذا الجهاز تالف، يجب استبداله بكبل خاص (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). اتصل بالبائع المحلي لاستبداله. ويكون كبل الطاقة لإسرائيل هو PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 وكبل الطاقة لنيجريا وغانا وكينيا والإمارات المتحدة هو PENCON(UD13A1).
* **لا تقم** بتركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة مثل أن يكون بجانب فرن تقليدي أو مدفئة. ويجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

AR

ماذا تفعل في حالة الشك بوجود مشكلة أو كان لديك مشكلة

إذا كان لديك أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

♦ أمر عادي.
- التكثيف داخل الفرن
- تدفق هواء حول الباب والإطار الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والإطار الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

♦ لا يتم تشغيل الفرن عند إدارة مقبض "**العداد**".
- هل الباب مغلق جيداً؟

♦ لا يتم طهي الطعام مطلقاً
- هل قمت بضبط العداد بشكل صحيح؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بإجراء تحميل زائد على الدائرة الكهربية مما تسبب في احتراق الصمام الكهربي أو فصل التيار الكهربي؟

♦ يكون الطعام مطهواً بشكل زائد أو بشكل ناقص
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهو هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

♦ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (قوس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل رقائق الألمونيوم قريبة جداً من الجدران الداخلية؟

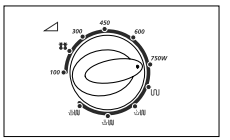
♦ يتسبب الفرن في حدوث تشوش لأجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يتم ملاحظة تشوش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. ويعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة قم بتركيب الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.

✉ إذا لم تُمكنك الإرشادات الموجودة أعلاه من حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمات ما بعد البيع لـ SAMSUNG.

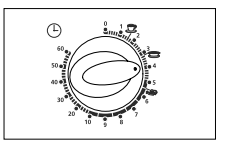
الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه. تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

أولاً ضع الطعام في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



١. قم بتحديد مستوى الطاقة إلى أقصى مستوى بواسطة إدارة مقبض **التحكم بطاقة الطهي**. **(الطاقة القصوى: ٧٥٠ واط)**



٢. قم بتحديد الوقت بواسطة إدارة مقبض "**العداد**".
النتيجة: يتم إضاءة الضوء ويبدأ تدوير القرص الدوار.

☚ لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.
✉ يمكنك تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة إدارة "**مقبض التحكم بطاقة الطهي**".

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

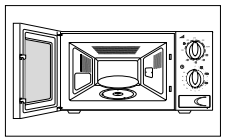
مستوى الطاقة	الإخراج	
	ميكروويف	شواية
مرتفع	٧٥٠ واط	–
متوسط مرتفع	٦٠٠ واط	–
متوسط	٤٥٠ واط	–
متوسط منخفض	٣٠٠ واط	–
فك التجميد (❄)	١٨٠ واط	–
منخفض/يحتفظ به دافئ	١٠٠ واط	–
شواية	–	–
الطهي بالميكروويف والشواية I	٣٠٠ واط	١٠٠٠ واط
الطهي بالميكروويف والشواية II	٤٥٠ واط	١٠٠٠ واط
الطهي بالميكروويف والشواية III	٦٠٠ واط	١٠٠٠ واط

✉ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.
✉ في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

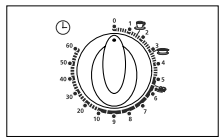
AR

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.

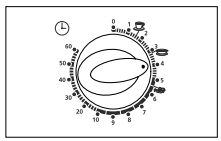


١. لإجراء إيقاف مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. ولاستكمال الطهي، أغلق الباب.



٢. لإجراء إيقاف تام؛
قم بإدارة مقبض "**العداد**" إلى "O".

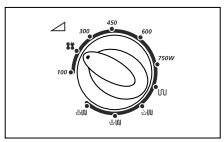
ضبط وقت الطهي



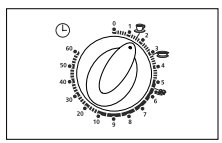
قم بضبط الوقت المتبقي للطهي بواسطة تدوير مقبض "**العداد**".

فك تجميد الطعام يدوياً

تُمكنك ميزة فك التجميد من فك تجميد اللحوم أو الدجاج أو الأسماك أو الخبز/الكعك.
أولاً، قم بوضع الطعام المجمد في وسط القرص الدوار وأغلق الباب..



١. قم بإدارة مقبض "**التحكم بطاقة الطهي**" إلى ** (١٨٠ واط).

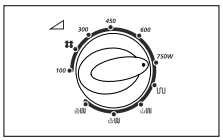


٢. قم بإدارة مقبض "**العداد**" لتحديد الوقت المناسب.
النتيجة: يبدأ فك التجميد.

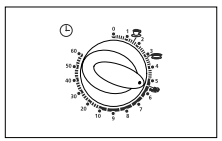
✉ استخدام كل ما هو آمن استخدامه في الميكروويف.

استخدام ميزة التسخين الفوري/الطهي

أولاً، قم بوضع الطعام في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. قم بإدارة مقبض "**التحكم بطاقة الطهي**" إلى الطاقة القصوى.



٢. قم بإدارة مقبض "**العداد**" لتحديد التسخين الفوري.
(المشروبات أو الحساء/الصلصة، الخضراوات الطازجة).

✉ استخدام كل ما هو آمن استخدامه في الميكروويف.

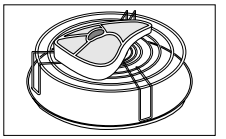
إعدادات التسخين الفوري/الطهي

فيما يلي بعض التلميحات والتوصيات التي يتم اتباعها عند طهي الطعام أو تسخينه باستخدام ميزة "التسخين الفوري والطهي".

الرموز	نوع الطعام أو الشراب	الطاقة	المقدار	وقت الطهي	مدة الانتظار
	مشروبات	٧٥٠ واط	١٥٠ ميللي	١ دقيقة و٣٥ ثانية	١–٢ دقيقة
	حساء/صلصة (مثلجة)	٧٥٠ واط	٢٠٠–٢٥٠ ميللي	٣ دقائق و١٠ ثواني	٢–٣ دقائق
	الخضراوات الطازجة	٧٥٠ واط	٣٠٠–٣٥٠ جرام	٥ دقائق و٣٠ ثانية	٣ دقائق

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء الآمنة الاستخدام في الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

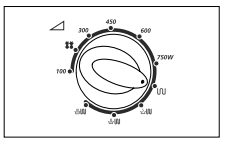


إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق التي يأمن استخدامها في الميكروويف والتي يصلح استخدامها في الفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات الطهي والأدوات المعدنية إلى إتلاف الفرن.

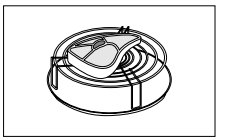
✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي صفحة ٨.

الشواء

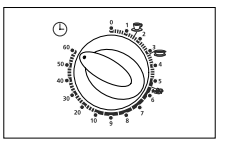
تُمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام الميكروويف. لذلك يتم تزويد حامل الشواية مع فرن الميكروويف.



١. قم بتسخين الشواية مقدماً إلى درجة الحرارة المطلوبة، بواسطة إدارة **مقبض التحكم بطاقة الطهي** إلى الرمز (⏦) وإدارة مقبض "**العداد**" إلى الوقت المناسب.



٢. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٣. قم بتحديد الوقت المناسب للطهي بواسطة إدارة مقبض "**العداد**".
(على سبيل المثال: ٦٠ دقيقة)
النتيجة: بدء الطهي.

✉ لا تشعر بالقلق إذا تم إيقاف تشغيل الشواية وتشغيلها أثناء الشي. لقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

☚ استخدم دوماً قفزات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.

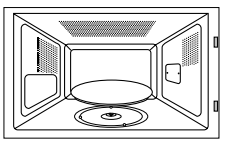
الجمع في استخدام الطهي بالميكروويف والشواية

AR

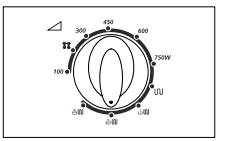
يمكنك أيضاً الجمع في استخدام الطهي بالميكروويف والشواية، للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☚ استخدم **دوماً** أدوات الطهي الآمنة الاستخدام في الميكروويف والتي يصلح استخدامها في الفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية هي الأطباق المثالية حيث إنها تسمح بتخلل طاقات الميكروويف إلى الطعام بشكل متساو.

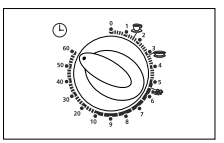
☚ استخدم **دوماً** قفزات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، حيث ستكون ساخنة جداً.



١. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. وأغلق الباب.



٢. قم بإدارة **مقبض التحكم بطاقة الطهي** إلى مستوى الطاقة المناسب. (⏦ ، ⏦⏦ ، ⏦⏦⏦)



٣. قم بإدارة مقبض "**العداد**" لتحديد الوقت المناسب.
(على سبيل المثال: ٦٠ دقيقة)
النتيجة: بدء الطهي.

✉ تكون طاقة الميكروويف القصوى للجمع في استخدام الطهي بالميكروويف والشواية هي ٦٠٠ واط.

AR

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن طاقة الميكروويف من تخلل الطعام، بدون عكسها على الأطباق أو امتصاص الأطباق المستخدمة لها.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا تم وضع علامة على أداة الطهي على أنها آمنة للاستخدام في الميكروويف، فلا يجب أن تشعر بالقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهو ويشير إلى ما إذا كان يتم استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أداة الطهو	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
رقائق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث قوس كهربي إذا كانت الرقائق قريبة جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام العديد من رقائق الألمونيوم.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	✗	قد تتسبب في حدوث قوس كهربي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• المرطبانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث قوس كهربي أو حريق.
• أربطة أكياس المجمد	✗	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد تتسبب في حدوث قوس كهربي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الشريط اللاصق	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس المجمد	✓ ✗	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :**موصى به**
✗ ✓ :**يستخدم بحذر**
✗ :**غير أمن**

AR

طاقة الميكروويف

تقوم طاقة الميكروويف بالفعل بتخلل الطعام، بواسطة انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب طاقة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشئ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك يؤدي إلى طهو الطعام بواسطة هذه الحرارة الناتجة.

الطهو

أدوات الطهو الخاصة بالطهو باستخدام الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهو لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. يتم عكس طاقة الميكروويف بواسطة المعادن، مثل الاستنلس والنحاس، ولكن يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك بالإضافة إلى الورق والخشب. لذا لا يجب أن يتم طهو الطعام أبداً في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهوها في الميكروويف:
يوجد العديد من أنواع الطعام التي يمكن طهوها في الميكروويف، بما في ذلك الخضراوات الطازجة والمجمدة والفاكهة والمعكرونة، والأرز، والحبوب، والأسماك، واللحوم. يتم أيضاً طهو أنواع الصلصات والقستر، والحساء، والسجق المدخن، والمعلبات في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهو باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. ويستخدم أيضاً في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات، والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهو
إن تغطية الطعام أثناء عملية الطهو شئ هام جداً، حيث يتصاعد الماء الذي يتم تبخيره كبخار يساهم في عملية الطهو. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، بطبق خزفي، أو بلاستيكي أو بشريط لاصق صالح للاستخدام في الميكروويف.

مدد الانتظار
تكون مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهو هامة حيث تسمح لدرجة الحرارة أن تتعادل في الطعام.

دليل الطهو الخاص بالخضراوات المجمدة

استخدم الأواني المصنوعة من البيركس ذات الغطاء. قم بطهو الطعام مع وضع الغطاء عليه لأقل وقت ممكن – راجع الجدول. استمر في الطهو للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قم بتقليب الطعام مرتان أثناء الطهو ومرة بعد الطهو. وأضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهو.
ثم قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٦١/٢–٥١/٢	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١١–١٠	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩–٨	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١١–١٠	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٠–٩	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩١/٢–٨١/٢	٣–٢	إضافة ١٥ ميللي (ملعقة) ماء بارد.

AR

دليل الطهو الخاص بالأرز والمعكرونة

الأرز: استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أنه يتم زيادة حجم الأرز إلى الضعف أثناء الطهو. وقم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهو، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يمتص الأرز الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهو.

المعكرونة: استخدم إناء كبير مصنوع من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقدار ضئيل من الملح ثم قم بتقليبهما جيداً. تتم عملية الطهي بدون وضع الغطاء.
قم بتقليب المعكرونة بين الحين والحين أثناء الطهو وبعد الطهو. ثم قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٧–١٨	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	٢٢–٢٣	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٨–١٩	٥	إضافة ٥٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٩–٢٠	٥	إضافة ٤٠٠ ميللي (ملعقة) ماء بارد.
المعكرونة	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١١–١٢	٥	إضافة ١٠٠٠ ميللي (ملعقة) ماء ساخن

دليل الطهو الخاص بالخضراوات الطازجة

استخدم إناء مناسب مصنوع من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠–٤٥ ميللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهو الطعام مع وضع الغطاء عليه لأقل وقت ممكن – راجع الجدول. استمر في الطهو للحصول على النتيجة التي تفضلها. قم بتقليب الطعام مرة أثناء الطهو ومرة بعد الطهو. ثم أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهو. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قم بتقطيع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. وكلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر كلما تم طهوها بسرعة أكبر.

يجب طهو كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٧٥٠ واط).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام	٥–٥١/٢	٣	قم بتجهيز زهور البروكلي إلى قطع ذات أحجام متساوية. وضع السيقان إلى الوسط.
	٥٠٠ جرام	٨١/٢–٩		
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦١/٢–٧١/٢	٣	أضف ٦٠–٧٥ ميللي (٥–٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٥–٦	٣	قم بتقطيع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام	٥١/٢–٦	٣	قم بتجهيز زهور القرنبيط إلى قطع ذات أحجام متساوية. وقم بتقطيع زهور القرنبيط الكبيرة إلى نصفين. وضع السيقان إلى الوسط.
	٥٠٠ جرام	٩١/٢–١٠		
القرع	٢٥٠ جرام	٤–٤١/٢	٣	قم بتقطيع القرع إلى شرائح. وأضف ٣٠ ميللي (ملعقتان) ماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهو حتى يصل القرع إلى مرحلة النضج فقط.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٤١/٢–٥	٣	قم بتقطيع الباذنجان إلى شرائح صغيرة ونثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٥–٥١/٢	٣	قم بتقطيع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام	١١/٢–٢	٣	قم بتجهيز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قم بتقطيع القطع الكبيرة إلى شرائح. لا تقم بإضافة أي مقدار من الماء. وقم بنثر عصير الليمون عليه. ثم أضف الملح والفلفل. وقم بتصفيته قبل التقديم.
	٢٥٠ جرام	٣١/٢–٤		
البصل	٢٥٠ جرام	٥–٦	٣	قم بتقطيع البصل إلى شرائح أو بتقطيعه إلى نصفين. وأضف ١٥ ميللي (ملعقة) ماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤١/٢–٥	٣	قم بتقطيع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام	٥–٦	٣	قم بتقطيع البطاطس التي تم تقشيرها إلى نصفين أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
	٥٠٠ جرام	٩–١٠		
اللفت	٢٥٠ جرام	٥–٥١/٢	٣	قم بتقطيع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

AR

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. إن المدد الموجودة في الجدول تعتبر درجة حرارة الحجرة للسوائل من +١٨ إلى +٢٠ أو للطعام المثلج +٥ إلى +٧.

الترتيب والتغطيه
تجنب تسخين الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطعة اللحم الكبيرة – حيث يتم طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. إن تسخين القطع الصغيرة يكون أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب
يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٧٥٠ واط بينما يجب تسخين الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. بشكل عام، من الأفضل تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة، إذا كان الطعام خفيف، أو بكميات كبيرة، أو إذا كان يتم تسخينه بسرعة (الطعام المفروم، مثلاً).

قم بتقليب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. وإذا أمكن، قم بتقليبه مرة أخرى قبل التقديم.

كن حريصاً جداً عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل وإمكانية الاحتراق، قم بالتقليب قبل وأثناء وبعد التسخين. واترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في السوائل. وتجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار
من المفيد ملاحظة المدة التي يتم استغرقها، عند تسخين الطعام لأول مرة – للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث الهواء الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين – ليتم معادلة درجة الحرارة.
إن مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين تكون ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

كن حريصاً جداً عند تسخين السوائل أو طعام الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات الأمان.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إغلاق الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بتقليب السائل أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لمنع الفوران وإمكانية الاحتراق، يجب أن تضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليب المشروب قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بتقليبه جيداً بعد التسخين! دعه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق قبل التقديم. ثم قم بتقليبه مرة أخرى وتأكد من درجة الحرارة. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في زجاجة مصنوعة من الزجاج معقمة. وقم بالتسخين بدون وضع الغطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد يحدث كسر في جدارها إذا تم تسخينها أكثر من اللازم. قم برجها جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد بعناية دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. وتكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:
يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب حدوث حروق.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

AR

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (قهوة، لبن، شاي، ماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ ميللي (١ كوب) ٢٥٠ ميللي (١ كوب كبير)	٧٥٠ واط	٢-١١/٢ ٢١/٢-٢	١-٢	قم بوضع المشروب في كوب مصنوع من الخزف وقم بتسخينه بدون وضع غطاء عليه. ضع الكوب (١٥٠ ميللي) أو الكوب الكبير (٢٥٠ ميللي) في وسط القرص الدوار، وقم بتقليب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها.
الحساء (مثلجة)	٢٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٧٥٠ واط	٣-٣١/٢ ٤-٤١/٢	٢-٣	قم بوضع الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بتقليب الحساء جيداً بعد التسخين. وتقليبه مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك. ثم قم بتقليب اليخني بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعكرونة بالصلصلة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعكرونة (مثل الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. وقم بتغطيته المعكرونة بشريط لاصق خاص بالميكروويف. قم بتقليب المعكرونة قبل التقديم.
المعكرونة المحشوة مع الصلصلة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤١/٢-٥١/٢	٣	ضع المعكرونة المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته المعكرونة بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بتقليب المعكرونة بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الأطعمة المغلفة (مثلجة)	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦ ٦-٧	٣	قم بوضع طعام مكون من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. وقم بتغطيته بشريط لاصق خاص بالميكروويف.
الوجبة الجاهزة المثلجة	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١١١/٢-١٢١/٢	٤	ضع الطبق الصالح للاستخدام في الميكروويف مع الوجبة الجاهزة المثلجة (-١٨ درجة مئوية) على القرص الدوار. وقم بتغطية الشريط أو الغطاء المثقب بالشريط اللاصق الخاص بالميكروويف. بعد أن يتم التسخين اتركه لمدة ٤ دقائق.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطية الإناء. وتقليب الطعام بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.
لبن الأطفال	١٠٠ ميللي ٢٠٠ ميللي	٣٠٠ واط	٣٠-٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قم بتقليب اللبن أو رجه جيداً قبل وضعه في زجاجة مصنوعة من الزجاج معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. استخدم زجاجة بدون غطاء. قم بتقليب اللبن جيداً واتركه لمدة ٣ دقائق على الأقل. ثم قم بتقليبه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل تقديمه.

AR

فك التجميد

تعتبر طاقة الميكروويف طريقة ممتازة في فك تجميد الطعام. تقوم طاقة الميكروويف بفك تجميد الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويمكن أن يكون ذلك رائع جداً عند استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب فك تجميد الدجاج المجمد جيداً قبل طهيه. قم بفك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. امسك الطعام.بميل وقم بتصفيته من أي سائل وأخرج محتوياته قدر الإمكان.

- قم.بملاحظة الطعام بين الحين والحين للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
- إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكن أن يتم حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من رقائق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عند بدء وصول درجة حرارة السطح الخارجي للدجاج إلى الدفء، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

- اترك الأسماك واللحوم والدجاج لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. وتختلف مدة الانتظار لعملية فك التجميد التامة استناداً إلى الكمية التي يتم فك تجميدها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: يتم فك تجميد الطعام ذو السمك الرفيع بشكل أفضل عن الطعام ذو السمك السميك وتحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك تجميده.

للقيام بفك تجميد الطعام المجمد بدرجة الحرارة من −١٨ إلى −٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ واط) ❄❄.

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جرام	١٠–١٢	٥–٢٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
شرائح لحم الخنزير	٢٥٠ جرام	٧–٨		
الدجاج				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	١٢–١٤	١٥–٤٠	أولاً، ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. وقم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الدجاجة بالكامل	١٠٠٠ جرام	٢٥–٢٨		
الأسماك				
شرائح السمك	٢٥٠ جرام (قطعتان)	٦–٧	٥–٢٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. وضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة برقائق الألمونيوم. ثم قم بقلبها بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	١١–١٣		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جرام	٦–٧	٥ –١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان	١١/٢–٢	٥ –١٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. ثم قم بقلبه بعد أن يمر نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
	٤ قطع	٣–٤		
التوست/الشطائر	٢٥٠ جرام	٤–٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	٨–١٠		

AR

شواية

إن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت سقف التجويف. ويتم تشغيله عند غلق الباب وتدوير القرص الدوار. إن تدوير القرص الدوار يؤدي إلى تحمير الطعام بشكل متساو. إن التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق سيجعل عملية تحمير الطعام تتم بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشواية:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

شرائح اللحم، والسجق، وشرائح السمك، والهامبرجر، وشرائح لحم الخنزير، وفخذ الخنزير، وشرائح السمك الرفيعة، والشطائر وجميع أنواع التوست الذي يعلوه إضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب الشي فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع العمودي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل المرتفع، ما لم توجد إرشادات أخرى موصى بها.

ميكروويف + شواية

يقوم أسلوب الطهي هذا بضم الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. ويتم تشغيله فقط أثناء غلق الباب وتدوير القرص الدوار. ونتيجة لتدوير القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. يتم توفير ثلاث أساليب من أساليب جمع الاستخدام في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية، ٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهو الخاصة بالطهو باستخدام الميكروويف + الشواية:

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها طاقة الميكروويف. يجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في أسلوب جمع الاستخدام. ولا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهو باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي بأسلوب جمع الاستخدام كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل معكرونة الفرن)، بالإضافة إلى الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك والتي تستفيد من جعل الطبقة العليا منها محمرة وهشة (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهو). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على مزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب جمع الاستخدام (الميكروويف + الشواية)، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع العمودي. يجب وضع الطعام على الحامل المرتفع، ما لم توجد إرشادات أخرى موصى بها. خلاف ذلك يجب وضعها على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب أن يتم تقليب الطعام،إذا تم تحمير طرفيه.

دليل الشواية

قم بإجراء تسخين مسبق للسخان مع الشواية عند شي الطعام الطازج والمجمد.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	وقت التسخين المسبق (دقيقة)	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (٤ × ٢٥ جرام)	٥	شي فقط	٦–٧	٥–٦	ضع شرائح التوست بجوار بعضها البعض على الحامل.
أرغفة الخبز (تم خبزها بالفعل)	٢–٤ قطع	٣	شي فقط	٣–٤	٢–٣	ضع أرغفة الخبز بحيث يتم أولاً وضع الجزء السفلي من الرغيف للأسفل على هيئة دائرة على الحامل مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٥٠ جرام (قطعتان)	٥	٣٠٠ واط + الشواية	٥١/٢–٦١/٢	—	قم بتقطيع الطماطم إلى نصفين. وضع الملح والفلفل ومقدار من الجبن على سطحها الأعلى. ثم قم بترتيبها على هيئة دائرة في طبق بيركس مسطح. وضع الطبق فوق الحامل.
خبز توست هاواي	٢ قطع (٣٠٠ جرام)	٥	٣٠٠ واط + الشواية	٧–٩	—	قم بتقطيع التوست إلى شرائح أولاً. ثم ضع التوست بالإضافات الخاصة به (شرائح لحم الخنزير، الجبن) بجوار بعضها البعض على الحامل. بعد أن يتم الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
أجنحة الدجاج (مثلجة)	٤٠٠–٥٠٠ جرام (٦ قطع)		٣٠٠ واط + الشواية	١١–١٣	١٠–١٢	قم بتجهيز قطع الدجاج مثل أجنحة الدجاج أو الدبابيس مع وضع قليل من الزيت والتوابل عليها. قم بوضعها على هيئة دائرة على الحامل على أن توضع العظام في الوسط. بعد أن يتم الشي اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.

AR

دليل الشواية (تابع)

الطعام الطازج	المقدار	وقت التسخين المسبق (دقيقة)	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
البطاطس المحمصة	٥٠٠ جرام	٥	٤٥٠ واط + الشواية	١٠–١٢	—	قم بتقطيع البطاطس إلى نصفين وضعها على هيئة دائرة على الحامل على أن يوضع الجزء الذي تم قطعه ناحية الشواية. قم بمسح الناحية التي تم قطعها بقليل من زيت الزيتون والتوابل. بعد أن يتم الشواء اتركها لمدة ٣ دقائق.
المعكرونة المجمدة	٤٠٠ جرام	—	٦٠٠ واط + الشواية	١٤–١٦	٣–٤	ضع المعكرونة المجمدة بدرجة (–١٨٠ درجة مئوية) مثل اللازانيا أو التورتوليني أو الكانالوني في طبق بيركس ذو حجم مناسب وضعه على الحامل.
سمك مجمد سابق التجهيز	٤٠٠ جرام	—	٦٠٠ واط + الشواية	١٦–١٨	٣–٤	ضع السمك المجمد السابق التجهيز بدرجة حرارة (–١٨) في طبق بيركس ذو حجم مناسب و ضعه على الحامل.
البيتزا المجمدة السابقة التجهيز	٤٠٠ جرام	—	٣٠٠ واط + الشواية	١٢–١٣	—	ضع البيتزا المجمدة سابقة التجهيز بدرجة حرارة (– ١٨درجة مئوية) أو الفطائر الصغيرة على هيئة دائرة على الحامل.
الكعكة المجمدة	٢٠٠–٢٥٠ جرام (١–٢ قطعة)	—	٣٠٠ واط + الشواية	٤–٦	—	ضع قطع الكعكة المجمدة بدرجة حرارة (–١٨ درجة مئوية) بجوار بعضها البعض على الحامل. وبعد أن يتم فك تجميدها اتركها لمدة ٥ دقائق.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. وقم بتغطيته بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠–٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣–٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة واحدة أو مرتان. واستخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجلاتين
ضع ورقة الجلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
وتقليب الجيلاتين بعد الإذابة.

طهي الجيلي/الغطاء الجليدي(للكعك والجاتوه)
- قم بتقليب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ ميللي من الماء البارد.

قم بطهيه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣٢/١ أو ٤٢/١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. وقم بتقليبه مرتين أثناء الطهو.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب
به غطاء أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبهما جيداً.
قم بطهيهما مع وضع غطاء عليهما لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
وقم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهو. ثم قم بتفريغها في مرطبانات مربى صغيرة ذات غطاء محكم.
واتركها بدون الغطاء لمدة ٥ دقائق.

طهي البودنغ
- قم بتقليب مسحوق البودنغ مع السكر واللبن (٥٠٠ ميللي) مع اتباع

إرشادات الشركة المصنعة ثم قم بتقليبه جيدا. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦٢/١–٧٢/١ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهو.

تحميص قطع من اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قم بتحريك قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣٢/١ إلى ٤٢/١ دقيقة
باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
ودعه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

AR

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن غلق الباب بإحكام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم غسلها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بغسلها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. قم بغسل الطبق الخاص بغسالة الأطباق عند اللزوم.

✉ لا تقم بسكب الماء في الفتحات. ولا تقم أبداً باستخدام أي منتجات أو ميذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تمنع الباب من الإغلاق بشكل صحيح

✉ قم بتنظيف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك وقت كافي يتم فيه تبريد فرن الميكروويف قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

المواصفات الفنية

تحاول *SAMSUNG* تحسين جودة منتجاتها باستمرار. تكون كل من مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم خاضعة للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	G2711N
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ ميغا هيرتز
استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية أسلوب الجمع في الاستخدام	 ١١٠٠ واط ١٠٠٠ واط ٢١٠٠ واط
طاقة الإخراج	١٠٠ واط/٧٥٠ واط (IEC-705)
التردد	٢٤٥٠ ميغا هيرتز
المغنطرون	OM75S(31)
أسلوب التبريد	موتور لمروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×القطر) الخارجية تجويف الفرن	 ٤٨٩×٢٧٥×٣٩٢ ميللي ٣٣٠×١٨٧×٣٢٠ ميللي
الحجم	٢٠ لتر
الوزن الصافي	 ١٥ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG
ELECTRONICS